

Boller med soltørrede tomater

20 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

100 g margarine

1½ dl vand

2 dl væde fra en dåse flåede tomater

50 g gær

1 dl yoghurt

1½ tsk. salt

4 tsk. sukker

1 sammenpisket æg

2 dl havregryn

2 spsk. Herbes de Provence

50 g soltørrede tomater i olie

600 g mel

Til pensling:

60 g flydende margarine

2 fed hvidløg

Beskrivelse

Margarinen smeltes og kommes i en skål sammen med vandet. Si væden fra en dåse flåede tomater (brug tomaterne i en sammenkogt ret eller frys dem ned til senere brug). Tilsæt tomatkraften og rør gæren ud heri. Yoghurt, salt, sukker, æg, havregryn og provencekrydderi tilsættes. De soltørrede tomater hakkes fint og røres i dejen sammen med melet. Dejen æltes godt igennem. Stilles til hævnings et lunt sted ca. 20 min. Dejen slås ned og deles i 20 stykker, der formes til boller. Stilles på plade og efterhæver et lunt sted ca. 45 min. Pensles med flydende margarine tilsat presset hvidløg både før og efter bagningen. Bagetid: ca. 20 min. ved 200 grader. Spis bollerne med pålæg.